水 産 の 窓

２７年－Ｎｏ．１２
平成２７年６月２３日
茨城県水産試験場

産地魚市場の品質・衛生管理について
～ 水産物の価値を高めるために ～

１　今、なぜ品質・衛生管理が必要なのか

現在、消費者のニーズは、「安心」「安全」「高品質」志向が高まっており、水揚げ段階から品質・衛生管理が求められています。

全国的にも衛生管理型産地魚市場に移行しているところが多く、水産物取引日本一の東京都中央卸売市場（築地市場）が平成 28 年 11 月に高度衛生管理機能を備えた豊洲市場に移転する予定であることから、今後、これに対応するための動きはさらに加速するものとみられています。

もはや品質・衛生管理は、やって当たり前、やらないところは産地間競争で遅れをとるといっても過言ではありません。高品質な水産物の供給体制が整えば、その市場の信頼性や地域全体のブランド力の向上が期待できます。

２　品質・衛生管理の自己チェック

品質・衛生管理の取り組みを自己チェックしてみましょう。次の各項目で、１項目でも当てはまれば、速やかな改善が必要です。

チェックポイント	
① トイレに行った後、手を洗わない人がいる	
② 市場内でタバコを吸っている人がいる	
③ 市場内にタンやツバを吐き捨てる人がいる	
④ 市場内にゴミをポイ捨てする人がいる	
⑤ 市場内に車が出入りする	
⑥ 魚を市場に直置きしている	
⑦ 魚を入れた容器の上に乗る人がいる	
⑧ 魚を足で転がす人がいる	
⑨ 競りの後に床や用具類の掃除をしないことがある	
⑩ 鳥が入ってくることがある	

(一社)海洋水産システム協会 監修

３　市場の衛生管理マニュアルをつくりましょう

せっかく個人が意識向上に努めたり、施設を整備しても、利用者全員が正しい使い方をしなければ、その機能を十分に活用することができません。

衛生管理マニュアルは、市場を衛生的に管理・運営する約束ごと・ルールを取りまとめた取扱説明書で、決して難しいものではありません。

マニュアルづくりに当たっては、水産試験場が技術的アドバイスを行いますので、お気軽にご相談ください。

また、衛生管理に関する講習会は、一般社団法人 海洋水産システム協会が実施していますので、希望する場合は、こちらも水産試験場にご相談ください。

既に今年は、５月８日に磯崎漁協、６月６日に茨城県漁業研究協議会と茨城県漁業士会が衛生管理に関する講習会を開催しており、７月２日に大津漁協でも開催する予定です。

（水産物利用加工部・経営普及室）

磯崎魚市場
(県内初の閉鎖型衛生管理型市場)

大津漁協地方卸売市場
(衛生管理型市場を建設中)

平成２７年度 親子で学ぶ！水産・海洋教室　参加者募集中

開催日　　開催場所
第1回　平成27年7月21日(火)　茨城県海洋高校
第2回　平成27年7月22日(水)　アクアワールド
第3回　平成27年7月23日(木)　茨城県大洗水族館
各回　9:45～20:30

対　　象　茨城県内の小学5～6年生の児童とその保護者
募集人員　各回40名（親子2人1組）
応募締切　平成27年7月1日（水）

詳しくは、茨城県水産試験場ホームページをご覧下さい。